

Menu Semaine du : 14 au 18 octobre

OCTOBRE ROSE

Journée du goût

LUNDI

fêtons les Juste

MARDI

fêtons les Thérèse

MERCREDI

fêtons les Edwige

JEUDI

fêtons les Baudoin

VENDREDI

fêtons les Luc

FRIAND FROMAGE

HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE

BURISOTTO POTIRON

SALADE DE COQUILLETES AUX OLIVES

SALADE VERTE ET CROÛTONS

[BAR A CRUDITES](#)

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS

POTAGE AUX LÉGUMES

CONCOMBRE VINAIGRETTE

MIJOTÉ DE PORC À LA FORESTIÈRE

SAUTÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE

OMELETTE FROMAGE

BAGEL AUX SAVEURS DU SUD

FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH

FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE

[FILET DE MERLU MSC SAUCE ROSE](#)

COURGETTE FARCIE DU CHEF

SAUTÉ DE POULET TIKKA MASSALA

CHIPOLATA

RIZ

FONDUE DE POIREAUX

CAROTTES A LA CREME

POTATOES

HARICOTS VERTS

POELEE DE LEGUMES

TORTIS

COEUR DE BLÉ

SALADE VERTE

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

FRUIT DE SAISON

[ENTREMET FLAN CHOCOLAT](#)

TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF

COOKIE CAROTTES ET PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF

FRUIT DE SAISON

BANANE BIO COULIS CARAMEL

[FROMAGE BLANC AUX FRUITS](#)

FRUIT DE SAISON

LIÉGEOIS VANILLE

SEMOULE AU LAIT

[* Production élèves](#)